



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001744

Registrata in data 29 Ago 2017 alle ore 10:39

da **MAURO AUTOLITANO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza Tiziano bis

Dopo il successo della pizza "Tiziano" registrata l'anno scorso, l'estro e la fantasia negli accostamenti dell'amico Tiziano Terracciano non hanno uguali e da un'idea sua è nata questa bella pizza che ho voluto battezzare ancora una volta col suo nome!

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per 4 pagnotte da 270 g c.a.

40 cl acqua fredda dal rubinetto

680 g di farina di media forza (80% Farina Caputo Blù, 20% farina Ricca del Molino Caputo)

1 g di lievito di birra fresco

20 g di sale fino.

Farcitura:

n. 1 filetto di mussillo di baccalà di c.ca 150 g

n. 1 melanzana di media grandezza tagliata a metà

n. 8 pomodorini del piennolo del Vesuvio DOP

n. 10 olive nere di Gaeta

n. 10 di capperi di Pantelleria

80 g di fior di latte di Agerola

origano siciliano q.b.

n. 1 spicchio d'aglio

sale q.b.

basilico

un filo d'olio evo DOP del Cilento (dopo cottura).

Prodotti utilizzati

Mussillo di baccalà selezionato dal "Gruppo Esposito" di Acerra

Una melanzana fresca a scarpone

Pomodorini del piennolo DOP La Fiammante

Olive nere di Gaeta

Capperi siculi

Fior di latte di Agerola Donnarumma

Origano siciliano

Olio evo DOP Terre dei Monaci della Cooperativa nuovo Cilento

80% Farina Caputo Blù

20% farina Ricca del Molino Caputo.

Strumenti di cottura

Forno a legna.

Preparazione

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Preparazione degli ingredienti: arrostitire il filetto di baccalà su piastra precedentemente riscaldata, tagliare le melanzane longitudinalmente a metà, salare la superficie chiara e inciderne la polpa sia longitudinalmente che trasversalmente a formare tanti dadini agganciati alla buccia. Adagiarle in una teglia oliata. Disporre le olive denocciolate, i pomodorini tagliati a metà e i capperi nelle intercapedini che si sono formate. Condire con il sale, l'origano, l'aglio e l'olio. Infornare a 180° per circa 30 minuti.

Preparazione impasto: versare tutta l'acqua in una scodella abbastanza capiente, sciogliere il lievito nell'acqua finché non si dissolve, a questo

punto inserire il 50% della farina e mescolare a formare una cremina, aggiungere il sale fino ad assorbimento. Continuare ad impastare versando a pioggia il restante 50% della farina.

Una volta che l' impasto ha assorbito tutta la farina, toglierlo dalla scodella e continuare ad impastare su un tavolo o spianatoia, finché non diventa una massa liscia ed elastica che non si appiccica sul piano. Tempo d' impastamento stimato circa 15 minuti. Lasciare lievitare c.a. 10 ore a temperatura ambiente. A questo punto stendere il panetto di un diametro che va da un minimo di 30 ad un max di 33 cm.

Farcitura: una volta steso il disco di pasta adagiare il fior di latte lasciando diametralmente 1 o 2 cm di cornicione. Tagliare la melanzane a scarpone a listarelle e disporle sulla pizza alternandole con le sfoglie di baccalà. Infornare la pizza e cuocerla per c.a. 90 secondi. All'uscita adagiare un ciuffetto di basilico fresco e condire col filo d'olio evo DOP del Cilento.